Flan pâtissier sans pâte au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 48 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 5	Commentaires : 6	Astuces : 21

Ingrédients

1000G de lait
150G de sucre en poudre
90G de maïzena
3 oeufs
1 gousse de vanille

Etapes

Pour préparer cette recette inratable de flan pâtissier Thermomix sans pâte simple et rapide à préparer mais bien gourmande, étape par étape:
Préchauffez le four, sur 180°C
Pour la préparation du flan aux oeufs thermomix:
Â»
Mettez le sucre, les oeufs, le lait, la maïzena dans le bol du thermomix.
Â»
Ouvrez la gousse de vanille en 2 et retirez les grains de vanille.
Â»
Mettez les dans le bol du thermomix et programmez, votre robot culinaire, 8 minutes, sur 90°C, à la vitesse 3, en fonction sens inverse.
Pour cuire le flan thermomix sans pâte:
Â»
Graissez un plat allant au four et versez la préparation, dans le plat, puis enfournez 40 minutes.
Â»
Laissez tiédir avant de mettez le plat au réfrigérateur au moins 3H afin de le refroidir.
Bonne dégustation. Ce flan patissier thermomix est une véritable gourmandise. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com